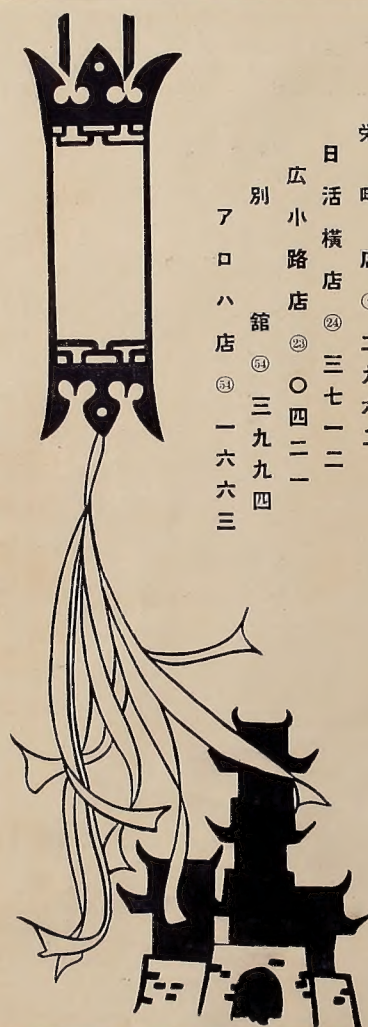


菜單







セ  
ン  
タ  
ー  
栄  
町  
店  
⑨  
〇  
六  
〇  
九  
日  
活  
横  
店  
⑨  
二  
九  
六  
二  
広  
小  
路  
店  
②  
三  
七  
一  
二  
別  
館  
⑤  
〇  
四  
二  
一  
ア  
ロ  
ハ  
店  
⑤  
三  
九  
九  
四  
一  
六  
六  
三

## 栄 単

### 鶏料理之部

- |    |      |                 |     |
|----|------|-----------------|-----|
| 1  | 白切鶏  | (ひし鳥)           | 250 |
| 2  | 炸子鶏  | (骨付かしわ鶏)        | 250 |
| 3  | 鉄扒鶏  | (かしわ揚げケチャップソース) | 250 |
| 4  | 炒鶏絲  | (かしわ、ヤサイ煮、煮付)   | 200 |
| 5  | 炒鶏片  | (かしわ、ヤサイ、煮付)    | 200 |
| 6  | 滑鶏球  | (かしわ、甘煮)        | 250 |
| 7  | 青豆鶏丁 | (かしわ、青豆、煮付)     | 200 |
| 8  | 芙蓉鶏丁 | (中華風親子煮)        | 200 |
| 9  | 炸鶏丸  | (かしわ、団子)        | 200 |
| 10 | 麻辣鶏  | (かしわ、辛子オマケ)     | 200 |
| 11 | 醋燻鶏  | (かしわ、甘酢ソース)     | 250 |
| 12 | 高麗鶏  | (かしわ、天ぷら)       | 200 |
| 13 | 炸鶏肝  | (かしわ、肝、鴨)       | 200 |
| 14 | 牛乳鶏球 | (かしわ、牛乳煮)       | 250 |
| 15 | 茄汁鶏球 | (かしわ、ケチャップ煮)    | 250 |

### 肉料理之部

- |    |      |             |     |
|----|------|-------------|-----|
| 16 | 叉燒   | (やき豚)       | 150 |
| 17 | 高麗肉  | (肉、天ぷら)     | 120 |
| 18 | 青豆肉丁 | (青豆、肉、野菜煮付) | 120 |
| 19 | 炒雞雜碎 | (五日、甘煮)     | 150 |



20	炒	肉	片	(肉、ヤサイ、煮付)	120
21	炒	肉	絲	(肉、ヤサイ糸切、煮付)	120
22	古	老	肉	(豚)	150
23	炸	肉	丸	(肉、団子)	150
24	炒	牛	肉	(牛肉、ヤサイ、煮付)	250
25	桂	花	肉	糕 (焼肉、王子、煮付)	150
26	青	豆	肉	糕 (焼肉、青豆、煮付)	150
27	焼	排	骨	(骨付肉やきもの)	200
28	老	水	香	肉 (豚肝の煮付)	200
29	炸	排	骨	(骨付肉、惣物、甘酢)	200
30	炒	米	粉	(肉、米粉、ヤサイ、炒メ)	200
31	波	羅	肉	片 (肉、バインアップル、煮付)	200
32	茄	汁	肉	片 (肉、ヤサイ、ケチャップ煮)	150
33	東	波	扣	肉 (中華風シチュー料理)	200

御飯類之部

34	白	飯		40
35	中華	ランチ		150
36	楊洲	炒飯	(五目焼メシ)	100.150
37	鶏絲	炒飯	(かしわ糸切、ヤキメシ)	150
38	天津	飯	(玉子焼御飯)	120
39	雑碎	飯	(五目甘煮御飯)	120
40	滑肉	飯	(肉、ヤサイ、煮付御飯)	120
41	牛肉	飯	(牛肉、ヤサイ、煮付御飯)	150

42	鶏	球	飯	(かしわ、ヤサイ、甘煮御飯)	200
43	肉	丁	炒	飯 (肉、五目メシ)	120
44	鶏	丁	炒	飯 (かしわ入五目焼メシ)	150
45	鶏	絲	飯	(かしわ糸切御飯)	150
46	脂	腸	飯	(中華風ソーセージ煮御飯)	200

麵類之部

47	焼	売			50
48	柳	麵	(湯)		60
49	叉	焼	麵	(やき豚湯ソバ)	120
50	雑	碎	麵	(五目甘煮湯ソバ)	120
51	天	津	麵	(王子焼湯ソバ)	120
52	滑	肉	麵	(肉、ヤサイ、煮付湯ソバ)	120
53	鶏	球	麵	(かしわ甘煮湯ソバ)	200
54	肉	絲	湯	麵 (肉ヤサイ糸切煮付湯ソバ)	120
55	鶏	絲	湯	麵 (かしわ野菜糸切煮付ソバ)	150
56	蝦	仁	湯	麵 (エビ、ヤサイ煮付湯ソバ)	150
57	楊	洲	蕎	麵 (五目湯ソバ)	150
58	天	津	蕎	麵 (王子焼入五目湯ソバ)	150
59	雲	吞	麵	(焼肉包ミヌーフ)	60
60	錦	露	雲	吞 麵 (揚ワンタン甘酢)	150
61	叉	焼	雲	吞 麵 (焼豚ワンタン)	120
62	楊	洲	雲	吞 麵 (五目ワンタン)	150
63	叉	焼	雲	吞 麵 (焼豚、ワンタン、湯ソバ)	150



64	炒麵	(甘煮焼ソバ)	120
65	楊洲炒麵	(五目甘煮焼ソバ)	150
66	肉絲炒麵	(肉ヤサイ糸切煮焼ソバ)	120
67	鶏絲炒麵	(かしわ野菜糸切煮焼ソバ)	150
68	鶏球炒麵	(かしわ甘煮焼ソバ)	200
69	蝦仁炒麵	(エビ、ヤサイ、糸切焼ソバ)	150

海産物料理之部

70	美蓉蝦	(エビ入玉子焼)	120
71	美蓉鈴	(かに入玉子焼)	120
72	滑登蝦仁	(エビ玉子煮付)	150
73	滑登鮓肉	(かに玉子煮付)	150
74	炒魚片	(魚、ヤサイ、煮付)	150
75	炒鮑片	(アワビ、ヤサイ煮付)	250
76	炒蝦仁	(エビ、ヤサイ煮付)	150
77	炒大蝦球	(大エビ、ヤサイ煮付)	時価
78	炒大蝦碌	(皮付エビ甘煮)	〃
79	醋撥魚	(魚唐揚甘酢ソース)	150
80	焼蝦捲	(エビの巻揚げ)	150
81	炒三鮮	(三海鮮の煮付)	200
82	高麗蝦仁	(小エビ炙ぶら)	150
83	炸大蝦球	(大エビ炙ぶら)	時価
84	桂花魚翅	(フカのヒレ、玉子煮付)	250
85	茄汁蝦球	(エビのケナヤツ煮)	時価

86	牛乳蝦球	(エビの牛乳煮)	時価
87	竜鳳時菜	(かしわ、エビ煮付)	〃
88	紅焼鮑南	(アワビ角切甘煮)	250
89	紅焼鰻魚	(鰻丸揚煮付)	300 34
90	醋撥鰻魚	(鰻丸揚甘酢ソース)	300 34

御吸物之部

91	柴菜簞花湯	(玉子、豚入ヤサイ吸物)	100
92	八宝湯	(五目吸物)	120
93	肉片湯	(肉、ヤサイ吸物)	100
94	三絲湯	(肉、ヤサイ、糸切吸物)	150
95	鶏片湯	(かしわ、ヤサイ吸物)	150
96	蝦片湯	(エビ、ヤサイ吸物)	時価
97	鮑魚湯	(アワビ、ヤサイ吸物)	200
98	鶏容粟米	(トモロコシ濃吸物)	200
99	鶏容魚翅	(フカのヒレ濃吸物)	250
100	鶏容露筍	(アスパラガス濃吸物)	200

点心

鹹肉飽	(豚肉まんちゅう)	} 100
豆沙飽	(餡まんちゅう)	
叉燒飽	(焼き豚まんちゅう)	
中華菓子	.....	} 100
月餅	.....	

中華茶付

中華茶付



山氷銘茶の部

鳥	龍	茶	.....	30
六	安	茶	.....	50
花	茶	.....	50	
龍	井	茶	.....	50

御定食之部

蘭	(料理四品、御飯、肴物付).....	300
福	(前菜二品、料理五品、御飯、肴物、果物付).....	500
祿	(前菜二品、料理六品、御飯、肴物、果物付).....	800
寿	(前菜二品、料理八品、御飯、肴物、果物付).....	1,000

本卓料理

松	(3.4人様) .....	2,500
竹	(5.6人様) .....	3,500
梅	(7.8人様) .....	5,000

御酒類之部

御酒	一級	.....	120
シ	特級	.....	150
ビ	ール	.....	160
黒	ビール	.....	100
ス	タウト	.....	130
五	加皮酒 (30cc).....	50	
老	酒	.....	120
ウ	イスキー (サントリ- 30cc).....	100	

M E N U

ス ー プ SOUP

1	コンソメ	Consomme .....	100
2	ポタージュ	Potage .....	100

魚 類 SEA FOOD

3	鮮魚フライ	Fried Fish .....	150
4	カキフライ	Fried Oyster.....	120
5	蛤フライ	Fried Clam .....	120
6	エビフライ	Fried Shrimp .....	

肉 類 MEAT

7	ポークカツレツ 並	Pork Cutlet .....	150
8	シ	上 Special Pork Cutlet	200
9	ビーフカツレツ	Beef Cutlet .....	200
10	チキンカツレツ	Chicken Cutlet.....	200
11	チキンソテー	Chicken Saute.....	200
12	ハンバーグステーキ	Hamburger Steak	150
13	ビーフステーキ 並	Beef Steak .....	200
14	シ	上 Special Beef Steak	300

鶏 卵 EGGS

15	ボイルドエッグ	Boiled Eggs .....	100
16	ポーチドエッグ	Poached Eggs .....	100
17	フライエッグ	Fried Eggs .....	100



18	オムレツ Omelet .....	120
19	スクランブルエッグ Scrambled Eggs...	150
20	ハムエッグ Ham Eggs .....	150

#### サ ラ ダ SALAD

21	ヤサイサラダ Vegetable Salad .....	120
22	トマトサラダ Tomato Salad .....	120
23	ハムサラダ Ham Salad .....	150
24	メキシコサラダ Mexican Salad.....	150
25	アスパラサラダ Asparagus Salad .....	150

#### コキユール COQUILLE

26	チキンコキユール Chicken Coquille...	200
27	エビコキユール Shrimp Copuille .....	200

#### グ ラ タ ン GRATIN

28	マカロニチーズ Macaroni Cheese .....	150
29	マカロニポーク Macaroni Pork .....	150
30	マカロニチキン Macaroni Chicken ...	200

#### サンドウイッチ SANDWICH

31	ハムサンドウイッチ Ham Sandwich...	
32	カツサンドウイッチ Cutlet Pork Sandwich...	150
33	ヤサイサンドウイッチ Vegetable Sandwich...	120
34	ハンバーグサンドウイッチ Hamburger Sandwich...	150
35	ビーフステーキサンドウイッチ Beef Steak Sandwich...	200

#### 御 飯 類 RICE

36	ライス Rice .....	40
37	カレーライス Curry Rice .....	120
38	ハヤシライス Hashed Rice.....	120
39	ハムライス Ham Rice.....	120
40	チキンライス Chicken Rice .....	120
41	オムライス Omelet Rice.....	150

#### ランチ御定食

#### LUNCH AND DINNER

ラ	ン	チ	Lunch .....	150
御	定	食	Dinner .....	
A	(料理三品ライス又はパン、コーヒー付)			300
B	(料理四品ライス又はパン、コーヒー、フルーツ付)			500
C	(料理五品ライス又はパン、コーヒー、フルーツ付)			800

#### 御 飲 物 其 の 他

#### BEVERAGE AND DESSERTS

コ	ー	ヒ	ー	(温又は冷)	Coffee (Hot or Ice)...	50		
コ	、	ア	(	シ	)	Cocoa (シシ)...	50	
レ	モ	ン	チ	(	シ	)	Lemon Tea (シシ)...	50
紅					茶 Tea .....	50		
ミ	ル	ク			Milk .....	30		



ミルクセーキ Milk Shake .....	7 0
レモンスカッシュ Lemon Squash.....	7 0
オレンジジュース Orange Juice .....	5 0
ソーダ水 Soda Water.....	5 0
フルーツ Fruit.....	1 0 0
アメリカンソフトアイスクリーム	
American Soft Ice Cream...	5 0
アイスクリーム Ice Cream .....	5 0
クリームソーダ Cream Soda.....	6 0
クリームコーヒー Cream Coffee .....	6 0
クリームジュース Cream Juice.....	6 0
クリームチョコレート Cream Chocolate...	6 0
トースト	
(ジャム又はバター) Toast (Jam or Butter)	5 0

- 弊注文は番号をお示し下さいませ
- 此の他御注文により色々調製致します、尚見計料理も四季の珍品を用い調製させて頂きます
- お集会、御商談には随上日本産敷を御利用下さいませ御予算にて出来る限り御便宜を計らせて頂きます

毎度御引立を頂きまして有難う  
御座います

中華料理 平和園センター

電話 0609番

名古屋市中原区六丁目五番地







レジ  
専  
用



*Nagoya*  
*Hiwayen*

*Ment*  
*Chinese Style*



# Chicken

1. Pa-Chi-Kai (Steamed Chicken) 250
2. Ja-Chi-Kai (Roast Chicken) 250
6. Wa-Kai-Koo (Cooked by Chicken and Vegetable) 250
9. Ja-Kai-In (Chicken Ball with Sweet Sour Sauce) 200
11. Tsuu-Royu-Kai (Fried Chicken with Sweet Sour Sauce) 250
12. Koo-Rai-Kai (Chicken Fried Food) 200
13. Ja-Kai-Kon (Fried Chicken Liver) 200
14. Go-No-Kai-Koo (Creamed Chicken and Vegetable) 250
15. Kitchap-Kai-Koo (Kitchap Chicken and Vegetable) 250

# Pork

47. Shiyu-Mai (Steamed Mince Ball) 100
16. Cha-Shiyu (Roast Pork) 150
17. Koo-Rai-Yoo (Pork Fried Food) 150
19. Cha-Chap-Suy (Cooked by Sea Food and Vegetable) 150
22. Ku-Ro-Yu (Sweet Sour Pork) 150
27. Shiyu-Bai-Kau (Pork Chop) 200
33. Ton-Poo-Kau-Yu (Stewed Pork) 200

# Noodle

49. Cha-Shiyu-Min (Roast Pork on Boiled Noodle) 120
52. Wa-Yoo-Min (Pork and Vegetable on Boiled Noodle) 150
53. Kai-Koo-Min (Chicken and Vegetable on Boiled Noodle) 200
61. Yon-Cha-Chau-Min (Pork & Vegetable on Fried Noodle) 150
68. Kai-Koo-Chau-Min (Chicken & Vegetable on Fried Noodle) 200
69. Ha-Yan-Chau-Min (Shrimp & Vegetable on Fried Noodle) 150

# Eggs & Sea Food

70. Pu-Yi-Ha (Fried Shrimp Eggs) 150
72. Wa-Tan-Ha-Yan (Scalloped Eggs) 150

77. Cha-Tai-Ha-Koo (Cooked by Prawns and Vegetable) 300
86. Go-No-Ha-Koo (Creamed Prawn and Vegetable) 300
85. Kitchap-Ha-Koo (Kitchap Prawn and Vegetable) 300

# Rice

36. Yon-Cha-Chau-Tun (Fried Rice) 150
44. Kai-Ten-Chau-Tun (Chicken Fried Rice) 150

# Soup

91. Tan-Pau-Ton (Eggs & Vegetable Soup) 100
92. Yoku-Pin-Ton (Pork & Vegetable Soup) 100
95. Kai-Pin-Ton (Chicken & Vegetable Soup) 150
96. Ha-Pin-Ton (Shrimp & Vegetable Soup) 200

# Beverage

- |   |     |
|---|-----|
| Beer  | 160 |
| Sake  | 150 |
| Whisky 30 <sup>cc</sup>                       | 100 |
| Un-Ka-Pi-Chiu 30 <sup>cc</sup> (Chinese Wine) | 50  |
| draught Beer                                  |     |
| Large   | 250 |
| Middle  | 125 |
| Small   | 85  |

Please,  
order by Number



551 HORAI ホーライ情報ひろば

〒542-0075 大阪市東区東船場5-5-3  
551ネットショップ 0120-047-551



お父さん  
今夜のビールには  
ヤッパリ  
これでしょう！

タタミナ高菜！  
肉は野良のバラツキが絶妙！  
毎晩夜からお年寄りまで大人気！  
醤油がリッチ、中身はジューシー！

150入 390円（税込）

100入 260円（税込）

写真はイメージです。

ご存知ですか？ 551の通信販売

●お電話で0120-047-551  
●お取り寄せは0120-047-551

0120-047-551

ネット通販スタート!! 551ショップ 検索

焼餃子



鮮度最優先

551



異国情緒たっぷりの  
かがですか？

アジアの胃袋  
食文化の交差点  
アジアンキッチン

かつば焼丁 TEL.06-959-8601

北区芝田1-7-2 阪急かつば焼丁1F

営業時間  
(Lunch Time)  
を 日 11:30~14:00  
(Night Time)  
月~金 17:00~23:00  
土・日・祝 18:00~23:00  
休 日 第3水曜日

戎橋店 TEL.06-213-7630

中央区心斎橋2-4-9 戎橋ビルB1F

営業時間  
月~金 17:00~24:00  
土 18:00~24:00  
日・祝日 18:00~23:00

asian kitchen

アジアンキッチン

気楽だが野暮じゃなく  
素朴だが野暮じゃない。  
ただひたすら食べることに食欲になれる。

アジアの食文化、風俗が交差した  
新しいスタイルの店。

DAIWA JITSUGO GROUP

アジアンキッチンで  
パーティーはい



パーティコースは4名様より承っております。  
時間外の御予約も受け付けております。  
前日までに御予約下さい。  
結婚式2次会・お誕生日会  
歓送迎会などなど  
(30名~100名様のみ貸し切りOK)  
各種パーティ承ります。  
お気軽にご相談ください。



お一人様 **4,000円** コース  
(ブイクン、だいこんサラダ、タイ風手羽先ギョーザ、インドネシアのチリソース、タイ風焼きビーフン、インドネシアミートコロッケ、ナンブレ、パイナップル餅、納豆揚げ豆腐、季節のデザート) +飲み放題  
計お料理 10品

お一人様 **3,500円** コース  
お料理8品 + 飲み放題

お一人様 **4,500円** コース  
お料理12品 + 飲み放題

※各コースとも4名様以上の御利用をお願い致します。  
※お料理の内容は、諸事情により変更する場合があります。  
※上記の料金は消費税抜きの金額です。

18:00までに終了のパーティーに限って  
お一人様 **1,500円** で!! これはお得!  
ブイクン、だいこんサラダ、タイ風手羽先ギョーザ、インドネシアのチリソース、タイ風焼きビーフン、インドネシアミートコロッケ、ナンブレ、季節のデザート

飲み放題メニュー  
生ビール・ウイスキー  
中国酒 桂花陳酒(キンモクセイのお酒) 蘇杭芳酒(リンゴのお酒)  
香露酒(アンズのお酒) 檸檬香酒(レモンのお酒)  
ソフトドリンク  
(ハワイアンクアヒジュース・マンゴジュース・ウーロン茶)  
(お抹茶・キャラ・ラッシー他)

#### フードメニュー

チリ風味のヤキトリ	¥380
サテ	¥380
タコの唐揚げ	¥380
サモサ	¥380
キムチ餃子	¥380
ビントゥ	¥480
ベトナムオムレツ	¥480
焼なすサラダ	¥480
タイ風焼きビーフン	¥580
インドネシアミートコロッケ	¥580
チリ焼きうどん	¥580
スロバシキキムチサラダ	¥480
ターキッシュピッツァ	¥580
パイナップル餅	¥680
ナンブレ	¥680
トムヤムクン	¥680

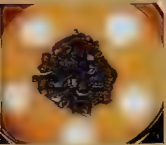
#### ドリンクメニュー

生ビール	¥480
シンハービール	¥600
タイガービール	¥600
ジントニック	¥600
モスモス	¥600
ピナコラーダ	¥600
桂花陳酒	¥500
キャラ	¥300
ラッシー	¥300
etc.....	



冬の新登場

麻布十番



南瓜白玉湯  
かぼちしるこ  
Sweet Pumpkin Soup w/  
Dumplings

\$ 35.8



糸紡風煮糖芋(煮糖芋は日本産)  
とっぴいものおがらめ  
Caramelized Sweet Potato,  
Pumpkin & Japanese Rice Cake

\$ 35.8



甜栗子分切湯  
くましろこ  
Sweet Chestnut in Black  
Soybean Soup

\$ 35.8



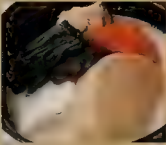
日式大根沙拉  
大根サラダ  
Japanese Tump Salad

\$ 32.8



味噌塩焼魚定食  
鰯だらの味噌塩焼魚定食セット  
Grilled Miso Cod Fish

\$ 69.8



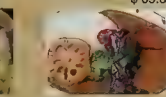
自家製鶏丸子豆乳汁鶏定食  
つくね豆腐の豆乳は立てセット  
Homemade Chicken Curry &  
Vegetable in Soybean Soup

\$ 55.8



蟹肉拉麺  
かに入り蟹ラーメン  
Cub Meat Ramen

\$ 55.8



茶房風味噌鶏菜肉飯  
茶房風味噌カレー  
Minced Meat & Vegetable on  
Rice w/ Soba Curry Sauce

\$ 53.8



高湯烏肉烏雑燗  
鶏と豆腐  
Udon w/ Chicken and  
Japanese Chawan

\$ 45.8



和牛湯鍋豚肉焼  
きのこのホイル焼き  
Baked Pork Slices w/ Wild  
Mushrooms

\$ 28.8



海老蒲鉾揚げ  
おでまはちみ揚げ  
Deep Fried Lotus Root Stuffed  
w/ Shrimp & Taro Miso

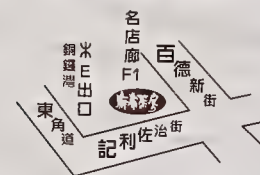
\$ 33.8

上記メニューは10%消費税あり、上記の金額にサービス料が含まれており、サービス料は10%サービス料



**銅鑼灣名店廊店**

記利佐治街19號名店廊F1  
電話：2882 1582  
營業時間：早上11:00 - 晚上11:00



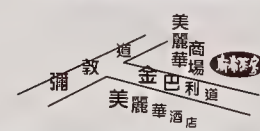
**尖沙咀海港城店**

海港城2608-2610號舖  
電話：2736 5006  
營業時間：早上11:00 - 晚上11:30



**尖沙咀美麗華店**

彌敦道132號美麗華商場地下諾士佛閣12號  
電話：2377 3780  
營業時間：早上11:00 - 晚上12:00





## BAGEL★Kの こだわり

本場、本物のベーグルを一人でも多くの方々に知っていただ  
きたい!!

そんな気持ちから、BAGEL★Kがベーグルをアメリカから直輸  
入して皆様にお召し上がり願っています。

BAGEL★Kのベーグルは昔ながらの伝統的な製法を守り続  
けており、代々引き継がれた歴史ある製造工場での丹念に作ら  
れています。ミネラルをたくさん含んだ美味しい水と代々引き継  
がれたイーストを使いたっぷりのお湯で蒸で上げられたベー  
グルは独特の製法で仕上げられています。モチモチとした食感  
はこれらすべてが重なり合ってできるハーモニーのようです。  
この伝統の味は本場でしか生まれません。小麦粉、水、空気全  
てが重なり合って初めてアメリカのベーグルが生まれます。焼  
きあがったベーグルは風味を大切にするために急速冷凍され  
皆様のお手元にお届けしております。

### ◎ 保存方法 ◎

ベーグル★Kのベーグルは保存料を一切使用しておりませんので、お買い求め後、  
すぐにお召し上がり下さい。又、1日～2日の保管は冷蔵庫でお願いたします。  
すぐにお召し上がりにならない場合は、必ず冷蔵庫での保管をお願いします。  
約3ヶ月の保管が可能です。  
※、ベーグルは冷蔵庫内においを吸着しやすい為、必ず密封して保管をお願いします。

**アレルギー等、アレルギー反応に関する注意(重要事項)**  
本品は加工食品であり、小麦粉、卵、乳、大豆、りんご、大豆、くずもち、オレフィン、バナナを  
含む製品を生産しています。これらアレルギー物質の含有をお知らせいたします。  
ご了承ください。



WWW.BAGEL★K.JP



ベーグル★K 代表取締役社長  
WWW.BAGEL★K.JP

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1  
1F

06-6556-4131

ファックス: 06-6556-0592



Made in The United States of America

No one makes  
a Bagel like  
a New Yorker,  
and that will keep  
BAGEL★K  
in demand.



ベーグル★K インフォメーション



## BAGEL★Kの ベーグルは？



パンであってパンとは異なる  
パン

原材料、製造方法、食べ方に  
こだわりがあります

昔ながらの伝統をかたくに守り続けた手法で

美味しいと評価を受けています

ミルク、タマゴ、バター等の

動物性の油脂が使われていないため、  
コレステロール0%・低脂肪と健康の管理がとてしやすい

ヘルシーな**食事パン**です

生地がとても目詰まりしており、

指で押してもすぐに元の状態に戻るくらいに

弾力性に富んでいます

表面にツヤがあり、モチモチとした食感で噛み応えがあります



## BAGEL STORY

むか〜し むかし〜1683年ごろ、オーストリアのウィーンはトルコ軍の侵襲を受けて大変困っていました。そこに、ポーランド国王がウィーンに軍隊を送りトルコ軍をウィーンから撤退させました。ポーランド国王はとても馬好きで知られており、それを知ったウィーンのパン職人が馬のあぶみ（足を引っ掛けるリング状の部分）の形をしたパンを作って感謝の印としてポーランド王に献上したのがベーグルの始まりとされています。その後19世紀初頭、東ヨーロッパからの移民と共にカナダを経てベーグルはニューヨークに到着しました。

1910年頃、ニューヨークに300人の移民からなるベーグル製造組合ベーグルメーカー・ローカル#338が組織され、36のアウトレットによってのみ流通されていました。当時のベーグルは代々其の子孫にのみ受け継ぐことが許され「ベーグルは血なり」といった伝統を引き継ぐその地位は当時、医学校に連ねより難しいとされていた歴史があります。今では健康を重視するニュー Yorker を中心にアメリカ全土に広がり日本にまでベーグルが輸入される事となりました。ヨーロッパで生まれ、アメリカで育ったベーグルは、日本のみなさまにお召し上がり頂けるようになりまし

## How to eat?

温めるとモチモチの食感と味・香りがよみがえります。  
ぜひ、トーストしてください！

### ① ベーグルサンドの作り方

① ベーグルを半分に縦切りにします。

② 2〜3分、トースターであたためます。

③ .....ここでそのまま食べてもOK!!.....

④ クリームチーズ、バター、ジャム等を塗ります。

⑤ または、お好みの食材をはさんで

⑥ ベーグルサンドの出来上がり！



No one makes a Bagel like a New Yorker, and that will keep BAGEL★K in demand.



# BAGEL BAR

The Power of BAGEL  
Made in The United States of AMERICA

モチモチとした食感に穀物、フルーツ、11種類のビタミンが加わった、スーパーヘルシーブレッド

ベークル☆バーを本場アメリカから直輸入しました。

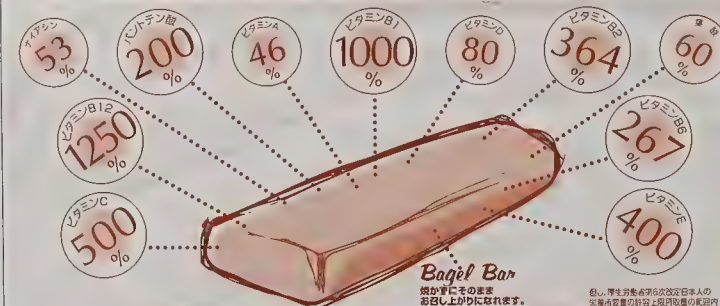
ベークル☆バーは体がよろこぶ11種類のビタミン補給のお手伝いをします。

ベークルが  
バーになって  
登場!!

ベークル☆バーには  
小麦、麦芽、からす麦、全粒粉、  
キビ等のヘルシー穀物とレーズン、ナツ  
メヤシの実、クランベリー、アップルと3種類の  
脂溶性ビタミン、8種類の水溶性ビタミンがバラン  
スよく配合されています。もちろん、タマゴ、ミルク、バ  
ター、マーガリン等の動物性タンパク質、油脂は一切使  
わない**コレステロール0%**のスーパーヘルシーブレッドです。

そのまま  
食べれる!!

毎日安心して召し上がりいただくために保存料、着色料等は一切使用しておりません。



ベークル☆バー

1本に含まれる11種類のビタ  
ミンは1日の栄養所要量に対して上記  
の充足率があります。ベークル☆バーは毎  
日忙しく動き回る人の食事をサポートしています。

ベークル☆バーは、

常温で1日、2~3日の場合は  
冷蔵庫で、それ以上の場合は必ず冷凍  
庫での保管をお願いします。解凍は冷蔵庫  
に移して8時間くらいで冷蔵の状態に戻ります。  
(冷凍で6ヶ月保存できます)

BAGEL BAR

お問い合わせ  
Phone : 06-6356-4131 Fax : 06-6356-0532  
HTTP://WWW.HCO.JP INFO@HCO.JP





やきとり

Ca/she/wa

こんどの"Ca/she/wa"は三ッ寺です。

Open 18:00pm - 2:00am Close  
Close Every Sunday

Nishishinbashi Mitsuo Bld. 4F  
2-2-18 Nishishinbashi Chuo-ku Osaka 542-0086 JAPAN  
TEL: 06-6211-4713  
<http://casheswa.com>







BIRYANI AND  
PULLAV  
比亚尼菜饭

74. CHICKEN BIRYANI	鸡肉比亚尼饭	¥20
75. MUTTON BIRYANI	羊肉比亚尼饭	¥23
76. BEEF BIRYANI	牛肉比亚尼饭	¥22
77. HYDERABADI BIRYANI	薄荷羊肉饭	¥23

VEGETARIAN ENTREES  
素食类

57. MIX VEGETABLE CURRY	印度什菜咖喱	¥12
58. NAVRATTAN KORMA	什锦蔬菜咖喱	¥16
59. BENGAN MASALA	印式咖喱烧茄子	¥16
60. ALOO GOBI MASALA	马哈拉咖喱土豆菜花	¥16
61. ALOO MATTER	青豆土豆咖喱	¥16
62. ALOO PALAK	菠菜土豆	¥15
63. PALAK PANEER	奶酪菠菜咖喱	¥20
64. KADAI PANEER	香辣咖喱奶酪	¥23
65. MUSHROOM MATTER	蘑菇青豆咖喱	¥16
66. JEERA ALOO	孜然土豆	¥12
78. MIX VEG PULLAV	蔬菜黄米饭	¥15
79. KASHMIRI PULLAV	水果黄米饭	¥16
80. MUTTER PULLAV KESHRI	鹰豆饭	¥16
81. MUSHROOM PULLAV	蘑菇炒饭	¥15
82. PLAIN RICE	白米饭	¥3

INDIAN DESSERTS  
印度甜品

83. RICE PUDING	香糯布丁	¥8
84. SHIRNI	印度酸奶	¥6

YOGHURT AND  
SHAKES  
酸奶及奶昔

89. MIX RAITA	蔬菜酸奶	¥8
91. PLAIN DHAI	纯酸奶	¥5
92. LASSI	酸奶(甜/咸)	¥8
93. MANGO LASSI	芒果酸奶	¥10
94. BANANA LASSI	香蕉酸奶	¥10
95. COCONUT LASSI	椰子味酸奶	¥6
96. STRAWBERRY LASSI	草莓味酸奶	¥6



ADD: 19#Binjiang Zhonglu  
地址: 滨江中路19号

TEL.: 8667 0399

Serving Hour: 10am to 11pm

营业时间: 早10点至晚11点



INDIAN RESTAURANT

印度菜菜

恰恰佳!!

take away  
MENU

提供外卖服务  
Delivery Available

The best of  
Indian  
cuisine is served here  
the excellent service  
INDIAN RESTAURANT  
2004  
Email: restaurant.com



APPETIZERS 小吃			TAANDOOR NAAN 印度烤饼			MUTTON CURRY 印度咖喱羊肉		
17. SAMOSA			18. PLAIN NAAN	传统烤饼	¥8	46. LAMB MASALA	马撒拉咖喱羊肉	¥26
酥炸沙摩饺	¥12		19. GARLIC NAAN	蒜味烤饼	¥9	47. ROGAN JOSH KASHMIRI	帕米尔咖喱羊肉	¥30
2. VEG PAKORA			20. BUTTER NAAN	黄油味烤饼	¥9	48. LAMB MAKHANI	黄油羊肉	¥30
素食博格拉	¥15		21. MIX VEG KULCHA	蔬菜烤饼	¥10	49. KADAI LAMB	香辣咖喱酱羊肉	¥32
			22. KHEEMA NAAN	羊肉烤饼	¥15	50. MUTTON DO PAYZA	洋葱咖喱羊肉	¥25
			23. KASHMIRE NAAN	克什米尔烤饼	¥10	52. MUTTON VINDALOO	特辣咖喱羊肉	¥25
SALAD 沙拉			TANDOORI - KHAZANA 炭烤类			BEEF CURRY 咖喱牛肉		
9. ALOO CHAT			28. CHICKEN TIKKA	辣味无骨鸡腿肉	¥30	53. BEEF PALAK MASALA	马撒拉牛腩	¥23
土豆沙拉	¥8		30. CHICKEN WINGS	炭烤鸡翅(5只)	¥22	54. VINDALOO BEEF CURRY	特辣咖喱牛肉	¥23
10. CHICKEN TIKAA CHAT			31. RESHMI KEBAB	炭烤软鸡肉	¥30	55. BEEF KADAI	香辣咖喱牛肉	¥25
辣味鸡肉沙拉	¥15		32. SHEEK KEBAB	炭烤羊肉卷	¥28	56. BEEF DO PAYZA	洋葱咖喱牛肉	¥20
			34. FISH TIKKA	炭烤无骨鱼	¥25			
SOUP 汤			CHICKEN CURRY 咖喱鸡肉			SEA FOOD CURRY 印度海鲜咖喱		
11. HOT & SOUR			35. CHICKEN CURRY	酸辣汤	¥20	67. FISH CURRY	印度咖喱鱼	¥26
酸辣汤	¥8		37. CHICKEN MASALA	马撒拉咖喱鸡	¥23	68. FISH MASALA	马撒拉咖喱鱼	¥28
			38. CHICKEN TIKA MASALA	马撒拉咖喱鸡配酱	¥30	71. KADAI SHRIMPS	马撒拉咖喱虾	¥32
			39. CHICKEN KADAI	香辣咖喱鸡肉	¥30			
			40. CHICKEN KORMA	坚果咖喱鸡肉	¥25			
			41. CHICKEN VINDALOO	特辣咖喱鸡肉配土豆	¥20			
			42. CHICKEN DO PYAZA	洋葱咖喱鸡肉	¥20			
			44. CHICKEN PATTYALA	印度辣酱肉	¥25			
			45. TAJ MAHAL CHICKEN	泰姬陵辣酱	¥28			
DAL 印度豆汤								
25. PLAIN DALL	印度豆汤	¥10						
26. DAL MAKHANI	咖喱红豆	¥12						
27. YELLOW DAL	咖喱黄豆	¥10						



創作メキシコ料理 **チコアンドチャーリー** 総席数100  
個室有

当店人気のオードブル Entremeses

ケサディージャ Quesadilla ￥850  
小麦粉の生地にはチーズをたっぷり挟んでさっくり焼き上げた  
地元人気No.1メニュー

ナッチョス Nachos ￥800  
コーンチップスを野菜たっぷりのトマトソースとチーズで  
オーブン焼きにし、サワークリームとワカモレを付けてどうぞ

セビツチェ Seviche ￥900  
バラエティー豊かなシーフードと野菜のメキシコ風冷製マリネです



チレ コン カルネ Chile con Carne ￥900  
牛肉とミックスビーンズをじっくりスバイシーに煮込みました  
コーンとブラワーのチップスと共に

ハラペーニョ フライ Halapenos Fritos Con Queso ￥650  
これぞ本場メキシコの激辛料理!



メキシカン ベーシック De La Casa Mexicana

手巻きブリット Burrito Enrolla ￥1,400  
いろいろなお肉やシーフードをお好みの薬味と  
ソースで包んでご賞味ください

トスターダ スプレマ Tostada Suprema ￥1,300  
トルティージャホールに牛肉、ビーンズ、チーズ、たっぷり野菜!  
グアモレとサワークリームをつけてどうぞ

ミックス エンチラーダ Enchiladas Mixtas ￥900  
3種類のエンチラーダを当店オリジナルソースで仕上げました

タコス Tacos ￥500  
牛肉とミックスビーンズをじっくりスバイシーに煮込みました

アボカド タコス Tacos Guacamole ￥600  
とってもヘルシーなアボカドタコスです

シーフード タコス Tacos Mariscos ￥600  
シーフードのタコスをつくりました

ピリ辛チキン タコス Tacos Pollo Picant ￥500  
ピリ辛のチキンとタコスがよく合います

●その他、メイン肉魚料理、盛り合わせ料理等、色々ございます。



メキシコビール各種・  
テキーラ各種・カクテル・  
メキシコワイン・  
トロピカルジュース等、  
**ドリンクも充実!**



ORIGINAL MEXICAN RESTAURANT  
**Chico's N Charlie's**

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1-1 アクティ大阪 カジュアルダイニング16F  
営業時間: 11:00~23:00(ラストオーダー22:00)

ご予約  
お問い合わせ等 **Tel.06-6347-0303**

E-mail: chichocha@nifty.com http://www.senko.co.jp/chico/






**メキシカン セット**  
**¥4,480**  
 フリードリンク付 セットメニュー!  
(飲み放題 120分間 90分後L.O.)

例

- チップス (コアントルティージャを揚げたおつまみ)
- チレコンカルネ (牛肉とビーンズの煮込み)
- タマカモーレ (アボカドを使ったディップ)
- ケサディージャ (薄生地のカエダーチーズサンド焼)
- 魚介のフリット
- チョリソソーセージ (ピリ辛ソーセージ)
- アルモホ (小海老のガーリックチリ風味)
- メキシカンフライドチキン (ピリッと唐揚げ)
- パンドタコス

酒の肴に色々なメキシコ料理を飲み放題のメキシカンパーティー



**Chico's N Charlie's**  
**メキシカンセット**  
**パーティープラン**  
要予約(前日まで)4名様以上の利用となります。

2種類の飲み放題。90分後ラストオーダー  
 ご利用時間2時間

**フリードリンク** **飲み放題 ¥1,680~**

**¥1,680**  
 ●生ビール  
 ●フロースマルガーダ  
 ●ワイン  
 ●カクテル各種  
 ●ソフトドリンク


**¥2,180**  
グラス500円でコロナビールとテキサスラウ付き  
 ●生ビール  
 ●コロナビール  
 ●フロースマルガーダ  
 ●ワイン  
 ●カクテル各種  
 ●テキサス  
 ●ソフトドリンク



**シエフ おまかせの大皿料理! お腹いっぱいになって下さい**  
**おまかせパーティー プラン**  
**¥3,320**

例

- チップス (コアントルティージャを揚げたおつまみ)
- シーザーサラダ
- チーズのトルティージャ包みオープン焼き
- セビッチェ (鰯と野菜のマリネ)
- ケサディージャ (薄生地のカエダーチーズサンド焼)
- 岩魚のスパイスソース煮込み
- シエフにおまかせminiタコス
- 小海老とたっぷり野菜のトマトソース
- ボークマチャカ (豚肉と野菜のソテー)
- メキシカンピラフ
- デザート



**メイン料理は二皿ずつ!**  
**満座度大!の超オススメプラン!**  
**チョコアンドチャーリー 特別 プラン**  
**¥4,320**

例

- チップス (コアントルティージャを揚げたおつまみ)
- チーズのトルティージャ包みオープン焼き
- セビッチェ (鰯と野菜のマリネ)
- ケサディージャ (薄生地のカエダーチーズサンド焼)
- ビーマンのチレジャコ (ビーマンの品物料理)
- 白身魚と野菜、チーズ、マンゴーソース付き
- 手巻き用トルティージャ
- 海老と貝柱のガーリックソテー
- 若鶏のロースト チリマトソース
- 伊勢海老のベラクルス風
- 牛フィレスステーキ メヒカーナソース
- デザートの盛り合わせ





お問い合わせ  
横浜中華街本館  
●収容人数／143名●  
☎045-641-8288  
横浜中華街別館  
●収容人数／650名●  
☎045-641-8386  
横浜中華街新館1階  
●収容人数／140名●  
☎045-681-3311  
名古屋店  
●収容人数／76名●  
☎052-264-3827  
岡山店  
●収容人数／82名●  
☎086-231-8307  
重慶茶樓中華街本店  
☎045-681-0807  
八景島シーパラダイス店  
☎045-788-9691

# 夏季美食

いろいろなご会合に  
幅広くご利用になれます。  
重慶飯店の夏プランです。

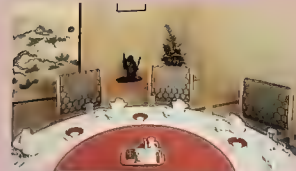
平成8年6月1日(土)～9月30日(月)

重慶飯店



# 夏季美食

体力を消耗する夏……  
 ぴりっと小気味よく  
 食欲をそるお料理を各店に  
 ご用意致しました。  
 本格中華四川料理でおもてなしする  
 重慶飯店の味をぜひ、お楽しみ下さい。



横浜中華街本館



横浜中華街別館



横浜中華街新館



名古屋店



重慶茶樓本店



岡山店



重慶茶樓ハ景島店



期間／平成8年6月1日～9月30日

※ご予約に応じたコースもご用意させていただきますので、お問い合わせください。  
 ※ご予約は各店にて承ります。



ご宴会菜譜

～ お一人様 5,000円コース ～

五色 拼 盆	五種冷菜の盛り合わせ
冬 瓜 鶏 翅	鶏手羽と冬瓜の煮込み
乾 燒 蝦 仁	芝エビのチリソース煮
香 椒 油 鶏	若鶏の香り漬け 醬油風味の揚げ物
松 子 鮫 魚	故甲イカと季節野菜、松の実入りの塩味炒め
豆 干 扣 肉	豚のバラ肉と豆腐干の醬油煮込み
中 式 花 卷	花巻(中国風パン)
魚 翅 上 湯	フカヒレスープ
杏 仁 豆 腐	中国風デザート

～ お一人様 6,000円コース ～

六 珍 拼 盆	多種冷菜の盛り合わせ
豆 汁 排 骨	豚のスペアリブ、中国産凍結豆腐、野菜添え
鮮 炒 鮫 魚	故甲イカ、季節野菜、松の実入りの塩味炒め
魚 翅 上 湯	フカヒレスープ
醬 通 鴨 子	生鴨の香り漬け 醬油風味の揚げ物
乾 燒 蝦 仁	芝エビのチリソース煮
貴 州 子 雞	若鶏と里芋の醬油味蒸し煮
小 肉 包 子	小肉饅頭
雙 冬 燕 湯	干し椎茸、冬菇、豆腐、野菜入りスープ
杏 仁 豆 腐	中国風デザート

～ お一人様 7,000円コース ～

山 水 拼 盆	山水風景の飾り冷菜
魚 香 牛 肉	牛肉と季節野菜の四川風炒め
白 灼 鮫 魚	故甲イカの中国海鮮風料理
黨 心 排 翅	フカヒレの姿煮、中国野菜添え
麒 麟 鴨 件	生鴨の炭烤揚げ物
乾 燒 明 蝦	車エビのチリソース煮
鮮 貝 雞 菇	帆立貝、舞茸と季節野菜の塩味炒め
小 籠 湯 包	当店手作り、中国式飲茶
松 茸 上 湯	旬の松茸スープ
西 米 杏 仁	タピオカ入り杏仁豆腐

～ お一人様 8,000円コース ～

彩 鳥 拼 盆	鳥形の飾り冷菜盛り合わせ
宮 保 蟹 肉	旬の珍味、蟹肉入り本場四川風炒め
清 蒸 全 魚	活鯛の中国海鮮蒸し料理
醉 炸 雙 味	生鴨の香り漬け 醬油風味とイカ圓子の揚げ物
紅 燒 排 翅	フカヒレの姿煮
乾 燒 明 蝦	車エビのチリソース煮
松 茸 鮮 貝	生帆立貝と旬の松茸入りの塩味炒め
川 湯 魚 圓	白身魚の野菜入りスープ
中 式 飲 茶	えび餃子
杏 仁 豆 腐	フルーツ入り中国風デザート

～ お一人様 10,000円コース ～

『おまかせ山園酒会』にて施設好評中幹部コース	
重慶回乾盆	山海の幸、重慶特製冷菜
乾燒大龍蝦	伊勢えびのチリソース煮
松茸海鮮貝	生帆立貝と松茸の塩味炒め
圓盅燒排翅	板上フカヒレの姿煮焼仕立て
名標烤鴨片	北京ダック
露笋嫩牛柳	キヒレ肉とグリーンアスパラの四川風味炒め
清蒸玉帶鮑	活鯛の帯飾り海鮮料理
漢方汽鍋湯	健康長寿、中国漢方薬入り土鍋スープ
中式美点心	中国式焼饅頭
季節鮮水果	メロン

- 上記メニューは5名様以上(人数により品数が変わります)
- 上記の金額にはサービス料、消費税、特別地方消費税は含まれておりません。
- メニューは季節により変更内容と異なる場合がございます。
- 10,000円以上のお料理、追加注文については、予約時までご相談下さい。
- 1フロアご利用の場合は上記メニューと異なりますので予めご了承下さい。
- 正食形式パーティーもご要望により承ります。
- 料理、献物、サービス料を合わせて7,500円以上は特別価格3%が加算されます。

団体ランチプラン

～ お一人様 3,000円コース ～  
(税金・サービス料込み 3,390円)

三種冷菜の盛合わせ
豚肉の四川風炒め
若鶏の唐揚げ
芝海老のチリソース煮
酢 豚
麻婆豆腐
コンスープ

◎上記メニューには白飯が付きます。

～ お一人様 4,000円コース ～  
(税金・サービス料込み 4,530円)

四種冷菜の盛合わせ
故甲イカの辣し炒め
若鶏の唐揚げと春巻
芝海老のチリソース煮
豚肉角切り醬油煮込み
麻婆豆腐
コンスープ
花巻(中国風パン)
杏仁豆腐

- 15名様より受け承ります。
- 日曜、祝日は誠に勝手ながら6,000円コースよりお願い致しております。
- メニューは季節により一部表記内容と異なる場合がございますので予めご了承ください。
- 【3階 和・洋宴会会場】  
最大100名様収容の和宴会会場をはじめ、中小の和室と洋宴会会場を備えております。  
また500名様までのご宴会は、2階大宴会場にてご利用致します。
- ご予約・お問い合わせは  
重慶飯店新館 予約 045(681)6885  
までお申し付けください。



# 8月のランチメニュー

月曜日～土曜日(祝・祭日を除く)  
11:30～14:00

## サービスランチ

1品 ¥1,500- (税込・税別)

全週のお薦めスープ

季節のフルーツ

※ 杏仁豆腐付

## スペシャルランチコース

お一人様 ¥3,000- (税込・税別)

ライス

杏仁豆腐

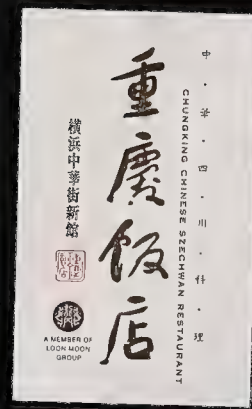
\* お二人様より、承ります。

8月		2024年8月	
《辛い味》		1. ニンニク炒め	
A. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	2. 秘伝の味噌汁	
B. 魚の煮物	魚・豆腐	3. 煮込みうどん	
C. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	4. 干し椎茸の肉味噌	
《辛い味》		5. 麻婆豆腐	
D. 鶏肉の味噌汁	鶏肉・豆腐	6. 煮込みうどん	
E. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐		
8月		2024年8月	
《辛い味》		1. 秘伝の味噌汁	
A. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	2. 煮込みうどん	
B. 魚の煮物	魚・豆腐	3. 干し椎茸の肉味噌	
C. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	4. 麻婆豆腐	
《辛い味》		5. 煮込みうどん	
D. 鶏肉の味噌汁	鶏肉・豆腐	6. 秘伝の味噌汁	
E. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐		
8月		2024年8月	
《辛い味》		1. 云白肉片	
A. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	2. 川口豆腐	
B. 魚の煮物	魚・豆腐	3. 干し椎茸の肉味噌	
C. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	4. 麻婆豆腐	
《辛い味》		5. 煮込みうどん	
D. 鶏肉の味噌汁	鶏肉・豆腐	6. 秘伝の味噌汁	
E. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐		
8月		2024年8月	
《辛い味》		1. 秘伝の味噌汁	
A. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	2. 煮込みうどん	
B. 魚の煮物	魚・豆腐	3. 干し椎茸の肉味噌	
C. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐	4. 麻婆豆腐	
《辛い味》		5. 煮込みうどん	
D. 鶏肉の味噌汁	鶏肉・豆腐	6. 秘伝の味噌汁	
E. 麻婆豆腐	鶏肉・豆腐		

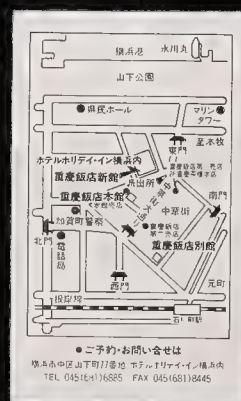
重慶飯店新館 (1F)

〒222 横浜市中区山下町77 横浜 045-681-6884 (内線1270)













期間：2008年3月31日(月)

Ladies Plan

リラクゼーションとチョイスディナーで華やぐってあきの時間

お好みのコースでお食事を

# 花はな時間

ホテル千秋閣・ホテル花巻・ホテル紅葉館共通

女性お一人様 9,000円

(消費税別)

泊二食

※8/13～15 12/31～1/25(除き)

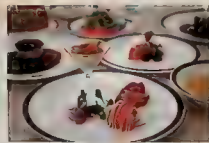
※1期・休前1食付です

※レストランコースは、日曜・祝日も付きます

※3～8名様のご予約は、お一人様1,000円

※1～2名様のご利用の場合は、お一人様1,000円

の追加料金となります



## French Style

ホテル千秋閣 12階 フレンチレストラン「プロスパー」

お楽しみデザート/本日のスープ/オマール海老と  
フィアグのワインソース/もも肉のハーブマリネ/ポ  
ン・ド・セヴィル/デザート



## Chinese Style

ホテル紅葉館 7階 中国料理「和泉」

多岐のコース/お楽しみデザート/本日のスープ/オマール海老と  
フィアグのワインソース/もも肉のハーブマリネ/ポ  
ン・ド・セヴィル/デザート



## Buffet Style

ホテル花巻 2階「和泉お食事バイキング」

和泉お食事バイキング/和泉お食事バイキング/和泉お食事バイキング/和泉お食事バイキング

憩いに花咲くうれしい特典

夕食時グラスワインサービス

夜のお楽しみ「ちょびりデザート券」プレゼント

サンデビエール(岩盤浴)50%OFFチケットプレゼント  
(有効期間1ヶ月)

〒025-0304 岩手県花巻市湯本 TEL 0198-37-2111  
<http://www.hanamakionsen.co.jp/>



美食と湯の郷

花巻温泉

国際温泉グループ



私達が自信をもってお届けします。

「上州豚とことん」生産者の誇り

私達生産者の願いは  
「安全で安心して食べられるおいしい猪肉の提供」です。  
毎日の豚「上州豚とことん」はあらゆる面から「とことん」こだわっていて、  
月ごとに到着した新鮮な食品です。心ゆくまで御賞味ください。



Makers for "Jyoshu-buta TOKOTON".

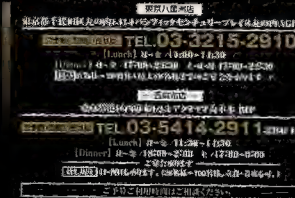
What our makers are offering is authentic and delicious pork.  
Jyoshu-buta TOKOTON is something we are proud of because  
our "toton" are all very strict on this. Please enjoy it.



豚肉が持つ本来の旨味と甘みを御賞味ください。



豚肉が持つ本来の旨味と甘みを御賞味ください。



豚肉が持つ本来の旨味と甘みを御賞味ください。



豚肉が持つ本来の旨味と甘みを御賞味ください。



上州産とごんは健康志向の高い独自の飼料と徹底した衛生管理のもと、安全なおいしい豚肉生産を目指し、ことごとくこだわって育てられた品質・味とに新たな味わいを追求した最高級の食品です。

賢沢おひとときを最高の食材とくつるごの空間でお楽しみください。



大トロ	600円
ビニトロ	400円
テッポウ	300円
豚ミノ	300円
のど笛	300円
モモ	350円
ハツ	300円
つくね	550円
レバニ	300円
ハラミ	350円

豚とキムチの梅餃子(2本)	500円
王豚足の蒸し物	800円
豚肉とじゃがいものチヂミ	800円
パジョン	500円
豚タン大根	1,200円

ポークティンポニン	900円
炙りベニゴン	1,000円
スペアリブコース	1,200円

仔袋の酢モツ	600円
ハツ刺	800円
トバラミのタタキ	200円

## Agmonolo

豚の唐揚げ	700円
チーズ入りひと口メンチカツ	800円
モツの串揚げサラダ添え	900円
とことんロースの炙りから揚げ	1,000円



1-1

コラーゲンとビタミンCの配合が特徴 (1袋) 1,800円

572

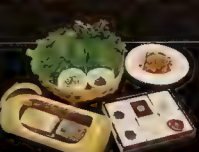
特上入テークコース 5,000円

●前菜4種盛り合わせ  
●コリアンシーザーサラダ  
●スパイスのタケノコ  
●豚とキムチの揚げ餃子  
●竹筴のムニエル  
●歴史街道産直会合

●メインコース  
●特上ステーキ  
(サブコースと生ハムコースの盛り合わせ)  
●炭火焼肉  
●デザート(自家製生クリーム)

韓国岩のり	500円
白菜キムチ	600円
チヤンジャ	600円
味付3色野菜のクレープ包み	700円
タンの味噌漬け	900円
骨付きハムカツ	1,200円
やわらか蒸し豚	1,200円

ごまの葉おにぎり(2ヶ)	600円
盛岡冷麺	1,000円
ぶた汁うどん	1,000円
とんかつ茶漬け	1,990円
とんかつビビンバ	1,000円
生薑焼きステーキ丼	1,200円



佐藤野矢(エゴマの巻、4)

... ..

2025 RELEASE UNDER E.O. 14176

**●お肉料理** 平足のとつぱんが人気だ  
1. デザートデザート(ロケット、めんたい棒) ●焼肉特選  
2. ラーメン・うどん・そば・パスタ  
3. コーヒー・ビール、ローズ、バナナ、梨など ●焼肉セット  
4. デザートデザート(ロケット)

豚と野菜の澄しスープ	700円	も 多 数 メ
スントウブチゲ	900円	
デジコリ・コムタン	900円	

笑

サニーレタスのさっぱりサラダ	700円
温野菜サラダ(明太子ソース)	800円
豚しゃぶサラダ	800円

自家製杏仁豆腐	600円
クリームキャラメルプリン	600円
スイートポテトとバニラの塩合せ	600円
季節のアイス	600円

※ユーザー登録後、メールアドレスが不明な場合は、お問い合わせください。また、メールアドレスが不明な場合は、お問い合わせください。また、メールアドレスが不明な場合は、お問い合わせください。



## 中国料理 雲 林

### ご宴会メニュー

#### ヘルシーコース 一人様3,150円(税込) (本体価格3,000円)

- ・海の幸のサラダ風前菜
- ・フカヒレの醤油煮込み
- ・海老のぶつ切りレタス包み
- ・甲イカの甘辛炒め
- ・白菜の干し貝柱あんかけ
- ・カニ入り五穀お粥 又は カニ入りチャーハン
- ・デザート

上記全7品

\*ヘルシーコースには肉類を使用しておりません\*

#### 特選コース 一人様5,880円(税込) (本体価格5,600円)

- ・冷菜五種盛り合わせ
- ・フカヒレのスープ
- ・大海老のチリソース
- ・中華風牛肉のミニステーキ
- ・北京ダック
- ・紐付き帆立の蒸し物
- ・青梗菜の蟹と卵白のあんかけ
- ・点心
- ・デザート

上記全9品

#### お奨めコース 一人様3,990円(税込) (本体価格3,800円)

- ・海の幸のサラダ風前菜
- ・フカヒレと卵白のスープ
- ・大海老と季節野菜の炒め
- ・揚げ物二種盛り合わせ
- ・牛肉のパプリカの炒め
- ・紐付き帆立の黒胡椒風味
- ・中華風精進料理
- ・小籠湯包(ショウロンボウ)
- ・デザート

上記全9品

お一人様プラス 1,575円 にてお得な  
**飲み放題プラン** もご用意しております。  
\*4名様以上にてお得意なしております\*

飲み放題ドリンクメニュー

90分間

・生ビール・紹興酒・ウイスキー

・ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶)

ご予約・お問い合わせは

大丸梅田店 グルメプラザ14

中国料理 雲 林

直通電話: (06) 6347-0305



平日のみ (13時~17時まで)

お昼の選べる  
飲茶はいかがですか？

特保 黒烏龍茶付き  
250ml/パック入り

お一人様 ¥1,470 税込

冷菜・小皿 (一品)

- \* 棒々鶏
- \* キュウリとイカのピリ辛冷菜
- \* 若鶏の唐揚げ
- \* 牛肉とピーマンの炒め
- \* 麻婆豆腐
- \* 小海老のチリソース

点 心 (一ケ)

- \* 蟹焼売
- \* 海老焼売
- \* ポーク焼売
- \* 桃まんじゅう
- \* 叉焼まんじゅう
- \* ジャンボ焼餃子
- \* 胡麻団子
- \* 中華風蒸カステラ

麺・飯 (一品)

- \* 叉焼麺
- \* ワンタン麺
- \* 五目焼きそば
- \* 水菜とサリナスの  
シャキシャキ焼きそば
- \* 天津飯
- \* 五穀粥

デザート (一品)

- \* 杏仁豆腐
- \* 季節のアイスクリーム
- \* レモンシャーベット

ご予約・お問い合わせは

中国料理 雲林

大丸梅田店14階 グルメプラザ14

直通電話: (06) 6347-0305



飲み放題得々セットパーティーメニュー

中国料理 大丸梅田店グルメプラザ14階

雲 林 TEL 06-6347-0305

★6名様よりご予約承ります。

ドリンクメニュー (90分間 飲み放題)

生ビール・紹興酒・ウイスキー・ソフトドリンク

御1名様 4200円(税込) 御1名様 5250円(税込)  
(本体価格 4000 円) (本体価格 5000 円)

- |            |             |
|------------|-------------|
| 海の幸サラダ     | 冷菜盛り合せ      |
| 牛肉と季節野菜の炒め | 海老のチリソース    |
| 揚げ物        | 牛肉と季節野菜の炒め  |
| 甲イカのチリソース  | 揚げ物         |
| 野菜炒め       | イカとホタテの塩味炒め |
| ヘルシーチャーハン  | ピリ辛ソースの豚しゃぶ |
| 焼餃子        | 焼餃子         |
| デザート       | ヘルシーチャーハン   |
|            | デザート        |



中国料理 雲 林 ご宴会コースメニュー

ヘルシーコース 全7品 お一様3,150円(税込)

お奨めコース 全9品 お一様3,990円(税込)

\*海の幸のサラダ風前菜  
\*フカヒレの醤油煮込み  
\*白身魚と松の葉のレタス包み  
\*甲イカの甘草炒め  
\*冬瓜と干し海老の煮込み  
\*カニ入り五穀粥 又は カニ入りチャーハン  
\*本日のデザート

\*海の幸のサラダ風前菜  
\*フカヒレと卵白のスープ  
\*海鮮二種のさわやか炒め  
\*揚げ物二種盛り合わせ  
\*牛肉と季節野菜の炒め  
\*白身魚の甘酢  
\*若鶏のササミと卵白の炒め  
\*小籠湯包  
\*本日のデザート

特選コース 全9品 お一様5,880円(税込)

\*冷菜五種盛り合わせ  
\*蟹肉入りフカヒレのスープ  
\*大海老のチリソース(糖盛り)  
\*中華風牛肉のミニステーキ  
\*北京ダック  
\*アスパラガスと帆立の炒め  
\*干し貝柱入り冬瓜の煮込み  
\*点心二種盛り合わせ  
\*本日のデザート

お得な飲み放題プラン  
お一様プラス1,575円(税込)  
\*4名様以上 90分間のご利用

・生ビール(ピッチャー)  
・紹興酒  
・ウイスキー  
・ソフトドリンク  
(オレンジジュース:ウーロン茶:グレープジュース)

ご予約・お問い合わせは 大塚店 グルメプラザ14 直通電話: (06) 6347-0305



**ご予約はお早めどうぞ**

**本館** TEL045(681)7273~4

**別館** TEL045(681)6331~2  
TEL045(681)6004

**新館** TEL045(681)8806~8  
TEL045(681)8003

営業時間 AM11:00よりPM 9:30  
金土(夜8の席) AM11:00よりPM10:30



**●交通のご案内** 横浜市中区山下町 徒歩中環大通り  
 山手線山下町駅より徒歩7分 JR山手線山下町駅より徒歩10分  
 山手線山下町駅より徒歩7分 JR山手線山下町駅より徒歩10分  
 山手線山下町駅より徒歩7分 JR山手線山下町駅より徒歩10分  
 山手線山下町駅より徒歩7分 JR山手線山下町駅より徒歩10分  
 山手線山下町駅より徒歩7分 JR山手線山下町駅より徒歩10分

〒231-0023 横浜市中区山下町148番地  
 中華菜館同發ホームページ <http://www.oshichiyamatsuya.co.jp>

中華菜館

# 同發

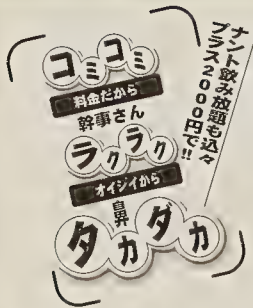
どう はっ

横浜中華街大通り

忘年会・新年会  
 宴席のご案内







年末年始の大切な宴席を担う幹事様のご負担を少しでも軽くと同発は考えました。  
税金・サービス料などすべて込々。  
なんと飲み放題までバックしての  
明瞭簡潔自信満々のコースです。

飲み放題は  
ビール・紹興酒  
日本酒・焼酎・ウイスキー  
クローネン・ジュース  
コークに限りませ  
いただきます  
(1時間)

輝かしい1年の始まりです。一日一日を大切に研鑽と工夫を重ね積み上げた広東料理の数々を囲み、大切な方々とかけがえのない時間をお過ごしください。料理長が練り上げた「忘年会・新年会特別メニュー」は古き良き広東料理と斬新なアイデアを盛り込んだ創作的な料理のハーモニーを奏でます。ぜひご家族、ご同僚、ご友人様と御利用くださいませ。

4,000円コース 税・サ込

6,000円コース 税・サ込

- 什錦大拼盆  
前菜の盛り合わせ
- 海鮮豆腐羹  
海鮮と豆腐入りとろみスープ
- 酸辣波蘿蝦仁  
芝海老とパインのホット&サワーソース炒め
- 碎炸鷄球  
ヒナ鶏肉の唐揚げ
- 点心二種類  
特製点心二種類
- 翡翠沙爹牛肉  
牛ヒレ肉と季節野菜のマレーシアソース炒め
- 酥炸墨魚丸  
揚げイカ団子
- 什錦香炒飯  
五目入りチャーハン
- 杏仁凍豆腐  
アンニントウフ

- 焼味大拼盆  
特製前菜の盛り合わせ
- 紅焼鶏糸翅  
フカヒレの鶏肉入りスープ
- 碧綠花枝鮮貝  
ホタテ貝とモンゴイカ、季節野菜の炒め
- 北京片皮鴨  
北京ダック
- 点心二種類  
同發特製点心二種類
- 千島汁蝦球  
大海老のサウザントアイランドソースあえ
- 酥炸鮑魚海鮮卷  
アワビ入り海鮮の巻き揚げ
- 腊味糯米飯  
モチ米御飯
- 合時甜品  
デザート



### 12,000円コース

- ① 山水大冷盆  
特製山水画の盛り合わせ
  - ② 西湖大鮑翅  
揚上ツクリしの蟹肉入り会席
  - ③ 海參美鮑片  
アワビとナツコのオースターソース煮
  - ④ 蝦卷片皮鴨  
北京ダック（海老も揚げあり）
  - ⑤ 蒜茸意苗鮮貝  
油とナツメと香辛、アスハラ炒め
  - ⑥ 干焼龍蝦尾  
伊勢海老のチリソース炒め
  - ⑦ 鶯雲蹄双拼  
揚げ物二種類（蟹爪、海鮮系）
  - ★⑧ 翡翠羹海鮮  
中国産魚の煮烹し
  - ⑨ 菜蔬脆腸炒飯  
中国ソーセージとタネ入りチキン
  - ⑩ 点心二種類 ⑪ 合時甜品  
特製點心二種類 デザート
- ご注文は2名様より承ります。5名様以上は★印のお料理が追加となります。
- 季節により多少のメニューの変更がございます。  
※デザートは、各店により異なる場合がございます。

■お一人様（税・席料別）の料金です。  
■ご注文は2名様より承ります。  
5名様以上は★印のお料理が追加となります。

季節により多少のメニューの変更がございます。  
※デザートは、各店により異なる場合がございます。

**ご予約はお早めにどうぞ**

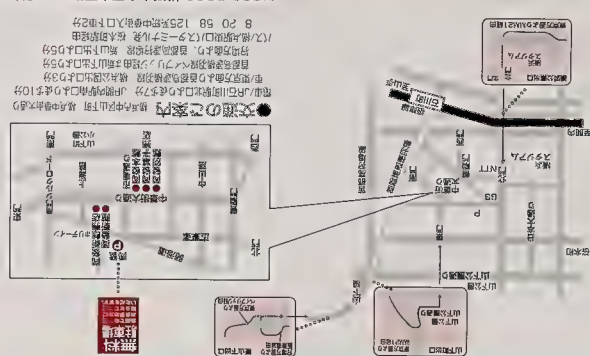
**本館** TEL045 (681) 7273～4  
**別館** TEL045 (681) 6331～2  
フリーダイヤル 0120-01-6004  
**新館** TEL045 (681) 8806～8  
フリーダイヤル 0120-21-8032

営業時間 AM11:00よりPM 9:30  
全土（例日の祝日）AM11:00よりPM10:30

### 15,000円コース

- ① 牡丹大冷盆  
牡丹の花飾り前菜
  - ② 龍菜干貝大鮑翅  
揚上ツクリしの干貝とエビの盛り合わせ
  - ③ 海參湯鮑片  
揚上アワビとナツコのオースターソース煮
  - ④ 蝦卷片皮鴨  
北京ダック（海老も揚げあり）
  - ⑤ 菜片龍蝦尾  
伊勢海老のチリソース炒め
  - ⑥ 蟹柳碌竹笙  
新玉海老のチリソース炒め
  - ⑦ 鮑汁蒸鮮貝  
活きた鮮貝のブラックペーン炙し
  - ★⑧ 翡翠炒斑球  
ハタと青斑の炒め物
  - ⑨ 蘿蔔脆腸炒飯  
中国ソーセージとアスパラ入りチキン
  - ⑩ 点心二種類 ⑪ 合時甜品  
特製點心二種類 デザート
- ご注文は2名様より承ります。5名様以上は★印のお料理が追加となります。

新館8811横浜市中区中華街 6200-1821



### 特選コースのご案内

2002.春まで 全コースコース... 10月1日より3月31日まで



中華龍  
**同發**  
横浜中華街大通り

同發ホームページURL <http://www.douhatsu.co.jp>



#### 4,000円コース

- ① 三色大拼盆  
三色野菜の盛り合わせ
- ② 红烧八珍翅  
フカヒレの五目入りスープ
- ③ 七彩桃珠蝦  
芝蔴の粒とむねの焼売
- ★④ 蚝油燒鰗  
揚げ焼酎とエスソースかけ
- ⑤ 翡翠炒花枝  
モロコシと季節野菜の炒め
- ⑥ 梅子醬排骨  
スベテツの梅ソースかけ
- ⑦ 粟米石斑塊  
ゆきまのトクモロコンソースかけ
- ⑧ 什錦香炒飯  
五目チャーハン
- ⑨ 杏仁凍豆腐  
アンミントウワ

■ご注文32名様よりあります。5名様以上は★のわけが適用となります。

※付帯しているメニューは●特選食材使用

#### 5,000円コース

写真的料理は10名様用です。

- ① 什錦大拼盆  
特製野菜の盛り合わせ
- ② 红烧三系翅  
フカヒレの松茸と鶏肉入りスープ
- ③ 鮮蔬美鮑菌  
アサヒとエスソースとエスソース
- ④ 七彩燒鰗  
芝蔴の粒とむねの焼売
- ★⑤ 香橙煎軟鰗  
揚げ焼酎とエスソース
- ⑥ 翡翠牛柳片  
牛ヒレ肉と季節野菜の炒め
- ⑦ 香香墨魚丸  
イカ墨魚のアーモンドの香りを揚げ
- ⑧ 双系時菜胆  
季節野菜の細切り焼肉と松茸あんかけ
- ⑨ 什錦香炒飯  
五目チャーハン
- ⑩ 杏仁凍豆腐  
アンミントウワ

■ご注文32名様よりあります。5名様以上は★のわけが適用となります。

※付帯しているメニューは●特選食材使用



#### 7,000円コース

写真的料理は10名様用です。



- ① 一品大拼盆  
特製野菜の盛り合わせ
- ② 蔬菜雞系翅  
フカヒレのじゅん菜と鶏肉入りスープ
- ③ 香橙菜鮑菌  
アサヒとエスソースとエスソース
- ④ 北京片皮鴨  
北京ダック
- ⑤ 黑椒龍鳳肉  
ダックのヒレ肉の黒胡椒炒め
- ⑥ 桂花汁蝦球  
太巻の揚げとエスソース
- ★⑦ 椒鹽風鱈片  
うなぎの塩焼鰒
- ⑧ 麒麟石斑塊  
ハチのヒレ肉とエスソース、松茸のあんかけ
- ⑨ 什錦香炒飯  
五目チャーハン
- ⑩ 杏仁凍豆腐  
アンミントウワ

■ご注文32名様よりあります。5名様以上は★のわけが適用となります。

※付帯しているメニューは●特選食材使用

#### 6,000円コース

写真的料理は10名様用です。

- ① 錦繡大拼盆  
特製野菜の盛り合わせ
- ② 红烧雞系翅  
フカヒレの鶏肉入りスープ
- ③ 鮮蔬美鮑菌  
アサヒとエスソースとエスソース
- ④ 北京片皮鴨  
北京ダック
- ⑤ 沙茶牛仔骨  
牛ヒレ肉のアーモンドソース
- ⑥ 干貝汁蝦球  
太巻の揚げとエスソース
- ★⑦ 香香墨魚丸  
イカ墨魚のアーモンド香りを揚げ
- ⑧ 珊瑚時菜胆  
季節野菜の細切り焼肉と松茸あんかけ
- ⑨ 什錦香炒飯  
五目チャーハン
- ⑩ 杏仁凍豆腐  
アンミントウワ

■ご注文32名様よりあります。5名様以上は★のわけが適用となります。

※付帯しているメニューは●特選食材使用

#### 8,000円コース

- ① 同慶大拼盆  
特製野菜の盛り合わせ
- ② 蔬菜蟹肉翅  
フカヒレの蟹肉とじゅん菜入りスープ
- ③ 杜皇美鮑菌  
アサヒとエスソースとエスソース
- ④ 燒洋腿片皮鴨  
北京ダック (揚げソースハム添え)
- ⑤ 菜心湯龍蝦  
伊勢海老の湯、生巻炒め
- ⑥ XO醬龍鳳肉  
ダックのヒレ肉XOソース炒め
- ★⑦ 椒鹽百花鮮貝  
ホタテ貝の揚げとエスソース
- ⑧ 麒麟石斑塊  
ハチのヒレ肉とエスソース、松茸のあんかけ
- ⑨ 鮮蝦仁炒飯  
海老入りチャーハン
- ⑩ 點心二種類 ⑪ 合時甜品  
特製點心二種類 デザート

■ご注文32名様よりあります。5名様以上は★のわけが適用となります。

※付帯しているメニューは●特選食材使用

#### 10,000円コース

写真的料理は10名様用です。

- ① 五彩大拼盆  
特製野菜の盛り合わせ
- ② 紅燒菜胆翅  
フカヒレの菜胆(野菜添え)
- ③ 野蔬美鮑菌  
アサヒとエスソースとエスソース
- ④ 燒洋腿片皮鴨  
北京ダック (揚げソースハム添え)
- ⑤ 菜心湯龍蝦  
伊勢海老の湯、生巻炒め
- ⑥ 翡翠花枝象拔  
モロコシとモロコシ、季節野菜炒め
- ⑦ 椒鹽百花鮮貝  
ホタテ貝の揚げとエスソース
- ★⑧ 清蒸海上鮮  
伊勢海老の蒸し
- ⑨ 生炒牛肉飯  
牛ヒレ肉とエスソース入りチャーハン
- ⑩ 點心二種類 ⑪ 合時甜品  
特製點心二種類 デザート

■ご注文32名様よりあります。5名様以上は★のわけが適用となります。

※付帯しているメニューは●特選食材使用





『本場の逸品  
釋く伝統』

食材選びから頑なまでにこだわり続ける  
本場廣東料理を十二分に御賞味下さい。

『異国情緒に包まれて  
本物の美味と・・・』

1F・・・本場の味をお気軽に  
ゆつたりとしたお席で楽しく豪華に。お仲間や  
御家族で、またお一人様でも老舗の逸品料理を  
お楽しみできます。 テーブル席  
2F・・・語らいも弾みます  
御家族やグループ、ご宴会等に本場の味を御賞  
味下さい。時の流れを忘れず。 円卓



廣東料理 中華街大通り

## 由元樓

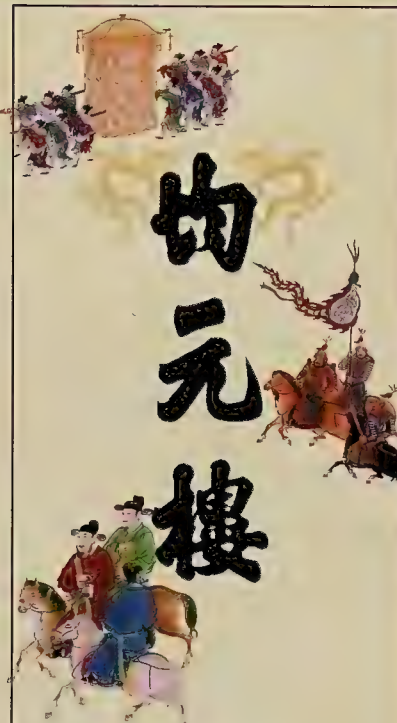
横浜市中区山下町152番地 中華街大通り番頭門左から八店舗目  
TEL 045-651-9346 FAX 045-664-1809  
営業時間 AM11:00～PM9:00 迄 年中無休  
駐車場・・・中華街では収容台数が最大級の中華街パーキング  
と提携しております。大型バスも収容でき、中華街の中心地  
にございます。ご利用下さい。

ご予約・お問い合わせ  
フリーダイヤル 0120-014-128



### アクセス

JR・京浜東北線石川町駅  
北口下車徒歩約6分  
バス・中華街入口下車徒歩  
約5分  
お車・首都高速横浜公園出口  
より約3分



廣東料理 中華街大通り  
横濱中華街



## 『飲茶から本格コース料理迄』

お手軽な飲茶料理から、本場コース料理迄取り揃えてございます。  
一品からコース料理迄是非お気軽にご利用下さい。  
(飲茶コース 3000 円～)



## 『由元樓自慢のコース料理』

食材、調理方法盛り付け迄全てに吟味された本格コース料理です。料理内容は季節によって変わる事もございますが、前菜から始まり主要料理、デザート迄と約七～八品の本格料理が続きます。季節ごとの旬な食材を活かした料理をお楽しみ下さい。



## 『パーティーや新忘年会に・・・』

ゆったりとくつろげる和室もございます、クラス会や新年会・忘年会の様々なパーティーにご利用できます、もちろん御料理内容やご予算について御要望に沿って承ります。少人数から100名様までご利用できます。御気軽に御相談下さい。



【小皿料理 880 円より】  
帆立貝特製ソース掛け  
皮付き肉の炭火焼き 地鶏の炭火焼き  
腸詰肉の炭火焼き アヒルの炭火焼き

北京ダック  
(皮のロースト)



当店総料理長秘伝の  
「海老・トマトソースおこげ」



鶏と椎茸スープ  
五目細切り辛味スープ



くら付の冷菜  
各種盛り合わせ冷菜



ロース肉揚げスープそば  
海の幸入りスープそば

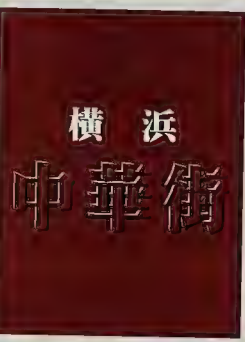
## 『お土産 特製オリジナル』

中華菓子や月餅・焼売・肉饅など各種取り揃えてあります。お土産として本場の味を御家庭までお持ち帰り下さい。  
宴会等の出席の方々へのお土産等ご利用方法はいろいろ・・・  
※数が多くなる場合、お手数ですが事前に御一報下さい。



高級中国京蘇料理

# 華勝楼



## 特選コース料理

厳選された材料を一級の料理人が丁寧に仕上げた名品の数々。4,000円（12品）より15,000円（13品）の8コースをご用意しております。

※席、人数により料理の内容が多少異なります。



## お1人4,000円コース（22品は1名様分）

14種類の選りすぐれた材料を一級のお料理人が丁寧に仕上げた名品の数々。4,000円（12品）より15,000円（13品）の8コースをご用意しております。

※席、人数により料理の内容が多少異なります。



## 横浜中華街大通り

〒045-581-6781 横浜中華街1丁目153

営業時間 11時～21時50分

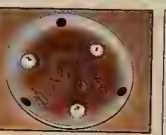
（ラストオーダー21時）

※お電話での予約を承っております。

華勝楼は和室、洋室ともすべてが個室です。



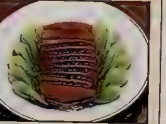
北京ダック 2人分より2,800円（8品）



ワカシロステーキ 1枚4,500円



6品 2,200円



8品の角煮 3,000円（8品）より

お薦め料理  
北京ダック（1人分）……600円  
日本酒（1合）……600円  
日本酒（1合）……1,000円  
焼酎（1合）……1,000円

焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円  
焼酎（1合）……2,000円

## 特選一品料理

- 前菜類 一輪盛合せ……2,500円
- くらげ……2,500円
- スープ類 ふかひれスープ……3,300円
- 高の里のスープ……10,000円
- 五目スープ……1,400円
- 鶏類 24時間チキン 1700g……3,200円
- とり肉の甘味焼き……2,000円
- 牛肉類 牛肉細切り炒め……2,500円
- すふた……2,000円
- 豚肉類 串エビのチリソース……3,300円
- 魚類 トラバズコ（6人分）……2,600円
- 鰻類 アラビの煮込み……4,300円
- 魚類 焼くもやし（6人分）……4,000円
- 魚類 貝柱と生干しの炒め……2,200円
- 豆腐類 麻婆豆腐……1,800円
- 蔬菜類 青菜の炒め五目……2,000円
- 炒飯類 五目チャーハン……1,000円
- デザート類 アンディーフ……2,200円

その他、数多く取り揃えております。





高級中国京蘇料理

華勝楼

横浜市中区山下町153



横浜中華街大通り

(徒歩1分)

●お車でお越しの際は、お車は、

（中車庫）に、お車を、

（お車庫）に、お車を、

●営業時間：11時半～

（ラストオーダー21時）

●休日：毎月第2月曜日

●お電話でのお予約を承っております。

☎045(681)6781

FAX045(681)6783



美味求真

高級中国京蘇料理

華勝楼







## 名古屋店

海の幸のサラダ中華風  
フカヒシの澄まし蒸しスープ  
牛肉とアボガドのカラフル辛子炒め  
瀬戸内アナゴの豆板醤香り炒め  
ワタリガニのコキール風揚げ物  
車海老のトロピカルフルーツ炒め  
鴨の香り揚げ中華風サント  
重慶特製杏仁豆腐

お一人様 ¥6,000 (税・サ別)  
2名様より承ります

## 岡山店

海の幸のサラダ中華風  
フカヒシの澄まし蒸しスープ  
牛肉とアボガドのカラフル辛子炒め  
瀬戸内アナゴの豆板醤香り炒め  
ワタリガニのコキール風揚げ物  
車海老のトロピカルフルーツ炒め  
鴨の香り揚げ中華風サンド  
重慶特製杏仁豆腐

お一人様 ¥6,000 (税・サ別)  
2名様より承ります

## 重慶茶樓

重慶茶樓では飲茶をメインにした  
コースメニューをご用意しております。  
お気軽にお問い合わせください。

横浜中華街本店 :TEL. 045-681-0807  
八景島シーパラダイス店 :TEL. 045-788-9691

## 横浜中華街本館

¥7,000 (税・サ込)	¥8,500 (税・サ込)
前菜の盛合せ 若鶏の味噌炒め 二種の四川風炒め 三種の揚げ物 海老のチリソース煮 野菜と蟹肉の煮込み コンスープ フルーツ 杏仁豆腐	前菜の盛合せ 牛肉のカキオイル炒め イカの四川風炒め フカヒシスープ 海老の巻き揚げ 芝えびの辛子ソース炒め 季節のお薦めの料理 ワンタンスープ フルーツ 杏仁豆腐

8名様よりノビール飲み放題

## 横浜中華街別館

豚肉薄切りガーリックソース掛けクラゲ添え  
鯉の四川風味炒め  
海の幸と夏アスパラの塩味炒め  
五種入りふかひれスープ  
五目入り玉子焼き  
芝えびのチリソース煮  
特製ひすい冷麺  
アイスクリーム  
タピオカ入りココナッツミルク

¥7,000 (税・サ込) / 6名様より  
生ビール・紹興酒飲み放題

## 横浜中華街新館 1F

海老とフルーツ入りサラダ  
ブロッコリー、イカとホタテの塩味炒め  
牛ヒレ肉のブラックペッパー味炒め  
五目とうがんスープ  
かに甲羅詰めの揚げ物  
大正海老のチリソース / 大正海老のマヨネーズ炒め /  
大正海老の四川風辛子 (いずれか一品)  
季節の野菜と舞茸のオイスターソース煮込み  
五目炒飯 / 肉まんの揚げ物 / 四川担担麵 (いずれか一品)  
タピオカ入りココナッツミルク

お一人様 ¥6,000 (税・サ別)  
ホール2名様より / 貴賓室10名様より

# 夏季美食 《菜譜》

CHUNGKING CHINESE SICHUAN RESTAURANT  
重慶飯店

ご予算に応じたコースもご用意いたしますので  
お問い合わせください。



御 献 立 表

中国料理

# 赤坂

尼崎市武庫之荘1丁目2-7(駅前)

武庫之荘店

ご注文は

TEL.06-6438-6508

弁当メニュー

メインプラス2品付き

- ◎焼きそば弁当デラックス (3品入り) .....900円
- ◎肉ピーマン弁当デラックス (3品入り) .....900円
- ◎酢豚弁当デラックス (3品入り) .....900円
- ◎八宝菜弁当デラックス (3品入り) .....900円
- ◎唐揚げ弁当デラックス (3品入り) .....900円
- ◎焼肉弁当デラックス (3品入り) .....900円



盛り合わせセット

A.3,000円セット(全4品入り)

八宝菜、鶏の唐揚げ、酢豚、春巻

B.5,000円セット(全7品入り)

八宝菜、唐揚げ、酢豚、春巻、えびデリ、豚肉ピーマン炒め、むし鍋

※ ご来客やお誕生日のお祝いに  
いかがですか



- ※ご注文は、2,000円以上をお願いします。
- ※勝手ながら地域によっては、3,000円以上をお願いします。
- ※容器は使い捨てでございます。



※3,000円以上ご注文の方でご希望の方は、ギョーザ2人前又は、鶏の唐揚げ1人前をサービス致します。注文の際に、お申し出下さい。

◇ 麺 類	
ラーメン	600円
九州ラーメン	600円
チャーシュー麺	600円
焼きそば	600円
みそラーメン	600円
ちゃんぽん	600円
五目そば	600円
あげそば	700円
四ツ目	700円
みそチャーシュー麺	700円
冷 麺 (夏季のみ)	800円
◇ ス ー プ	
ワカメスープ	500円
玉子スープ	500円
コンスープ	600円
フカヒレスープ	1000円
◇ 飯 類	
焼めし	550円
中華丼	650円
天津飯	650円
マーボ丼	700円
牛肉丼	750円
◇ 海老・あわび類	
海老のチリソース	1000円
海老のケチャップ煮	1000円
あわびの煮付け	3000円

※遠方の方は、3,000円以上でお願いします。

◇ 野菜類	
ギョーザ	250円
野菜炒め	700円
ニラと豚肉の炒め	750円
八宝菜	800円
ニラとレバーの炒め	850円
◇ 肉 類	
豚肉とピーマンの炒め	800円
酢豚	850円
肉団子甘酢	850円
牛肉とピーマンの炒め	1000円
牛肉と青豆の炒め	1000円
棒々鶏	1000円
◇ 一品料理	
シウマイ	500円
マーボ豆腐	700円
春巻	750円
鶏の唐揚げ	800円
回鍋肉	800円
豚の天ぷら	1000円
海老の天ぷら	1000円
イカの天ぷら	1000円
前菜	1500円

**出前用サービス**  
3,000円以上ご注文の方で希望の方は、  
ギョーザ2人前又は、鶏の唐揚げ1人前を  
サービス致します。注文の際に申し出下さい。





1箱  
2食付 **はもしゃぶプラン** 15,870円

## 創業祭

プラン実施期間/平成19年  
6月1日(金)~9月30日(日)  
※8月16日(木)を除く

涼を楽しみ  
旬を味わう

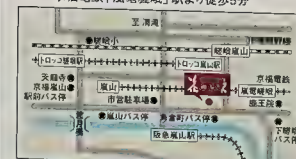
日頃のご愛顧に感謝いたしまして  
旬のほもを贅沢にあしらったプランをご用意しました。  
まごころこめたおもてなしで  
みなさまのお越しをお待ちしております。

※はもしゃぶプランは1名2食付、※消費税込の各一人様料金です。  
※各プランは後述までお申込み下さい。  
※仕入の都合により献立が異なる場合があります。

京都嵐山  
**花のいえ**  
角倉了以邸跡

〒616-8382 京都市右京区嵯峨天龍寺角倉町9  
**TEL.075-861-1545**  
FAX.075-882-0371  
<http://www.hanacie.gr.jp>

【交通】JR嵯峨野線「嵯峨嵐山」駅より徒歩7分  
京福電鉄「嵐電嵯峨」駅より徒歩5分



昼食  
限定 **はもすき御膳** 5,800円

※消費税込



万姓生光

燒き印。燒き火。

ザイダクション

[illegible]

お好み焼  
今治市本町2-3-19  
TEL 0898-33-2503  
営業時間 11:30~14:10:00  
(F-Sat, Sun PM 9:30)  
定休日 2.4月曜日



フェイシャルサロン  
エリカ

当ビル2F

MENU

(すべて胸まで)

エリカ コース	W洗顔⇒マッサージ⇒どろパック (保湿・美白・肌に透明感) (60分)	5,775円
エーテルワイス コース	美白・保湿・毛穴リリーング (トラブル肌・ニキビ肌) (90分)	7,875円
琥珀 コース	琥珀をつかったスペシャルエステ 琥珀球によるリンパマッサージ付	9,450円
アジュバン コース	敏感肌の方におすすめ (保湿強化) (60分)	5,775円
++++ オフショーン +++++		
腕	2,100円	ソニックポーテ 3,150円
背 中	2,100円	フォトソニック 2,100円
各種パック	1,050円～	岩盤浴(半身浴) 1,050円

予約制です：TEL：078-333-8107へお電話ください  
神戸市中央区元町通2丁目2-5 サンライズビル2F



各種ご宴会・忘年会・新年会ご予約承ります  
御家族のだんらんにお気軽にご利用下さい



宴会場 (2F・50名)



和室 (2F・10～12名)



客席 (1F・30席)



## 中国料理 香港楼

東京都台東区雷門1-6-7  
TEL:03-5828-0998  
FAX:03-5828-1868

年中無休  
営業時間 AM11:30～PM24:00

## 中国料理



香港楼では中国4000年の伝統の味と技を  
継承してさらに当店自慢の料理人が作り出す  
味をごゆっくり堪能いただきたくサービスに  
努めております。

年末には香港楼特製おせちのご予約も承って  
おります。詳しくはスタッフにおたずね下さい。



## 香港楼ご宴会コース料理

- 4名様より承ります。個室有り、貸切できます。(特別) (サービス料はございません)
- ご希望によりコース内の御料理の変更もいたします。ご予算に応じてコース料理をご用意いたします。
- 季節により御料理の一部変更がございますのでご了承ください。
- 6000円以上のコースは、二日前までに御予約下さい。

### プラス1500円で2時間飲み放題

2,100

#### 1980円コース(お一人様)

二色拼盆	二種前菜の盛り合わせ
乾燒蝦仁	むきえびのチリソース
香古老肉	すぶた
香炸子鷄	とり唐揚げ
焼餃子	焼ぎょうざ
蜜花湯	たまごスープ
又焼炒飯	チャーシュー入り炒飯
杏仁豆腐	アンニンドーフ

4,100

#### 4980円コース(お一人様)

四色拼盆	四種前菜の盛り合わせ
乾燒明蝦	車えびのチリソース
蟹肉時菜	季節野菜と蟹肉のとろみかけ
特炒双片	イカと牛肉の特製ソース炒め
糖醋魚条	白身魚の甘酢あんかけ
特製点心	特製蒸し点心二種
錦糸魚翅湯	鶏肉入りふかひれスープ
蟹肉炒飯	蟹肉レタス入りチャーハン
芒果布丁	マンゴプリン

8,400

#### 8990円コース(お一人様)

特製拼盆	特製前菜の盛り合わせ
紅燒排翅	ふかひれの湯煮
乾燒龍蝦	伊勢海老のチリソース
紅燒鮑魚	アワビのオイスターソース煮
北京烤鴨	ペキンダック
清蒸活魚	いしもちの蒸し物
特製点心	特製蒸し点心三種
干貝冬瓜湯	とろかんと干し貝柱の蒸しスープ
特製炒飯	海の幸入りあんかけチャーハン
鮮水果盆	季節フルーツの盛り合わせ

3,000

#### 3000円コース(お一人様)

三色拼盆	三種前菜の盛り合わせ
乾燒蝦仁	むきえびのチリソース
香炸双味	二種類の揚げもの
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め
時菜牛肉	牛肉と季節野菜の特製ソース炒め
蒸蝦餃子	蒸しえびぎょうざ
海鮮豆腐羹	海の幸と豆腐のとろみスープ
什景炒麵	五目やきそば
杏仁豆腐	アンニンドーフ

6,200

#### 6000円コース(お一人様)

什景拼盆	特製前菜の盛り合わせ
乾燒蝦球	むき大正車えびのチリソース
糖醋黃魚	いしもちの甘酢あんかけ
煎炸蟹組	カニソメの揚げ物
香炒三鮮	三種魚貝類炒め
精美点心	特製蒸し点心二種
北京烤鴨	ペキンダック
蟹肉魚翅湯	蟹肉入りふかひれスープ
特製炒麵	海の幸入り特製やきそば
芒果布丁	マンゴプリン

10,500

#### 10000円コース(お一人様)

香港拼盆	香港樓特製前菜の盛り合わせ
蟹肉排翅	カニ肉入りふかひれの湯煮
翠豆龍蝦	伊勢えびのねぎと生薑炒め
海參鮑片	あわびとたまごのオイスターソース煮
XO醬牛肉	和牛とXOソース炒め
清蒸活魚	活魚の湯蒸し
香炒三味	三種揚げ物の盛り合わせ
香炸土雞	地鶏の中国の東陽菜しスープ
干貝炒麵	干し貝柱とえきのやきそば
精美点心	特製点心デザート
鮮水果盆	季節フルーツの盛り合わせ

- 4名様より承ります。個室有り、貸切できます。
- ご希望によりコース内の御料理の変更もいたします。
- ご予算に応じてコース料理をご用意いたします。
- 季節により御料理の一部変更がございますのでご了承ください。(サービス料はございません)
- 6000円以上のコースは、二日前までに御予約下さい。

## 飲み放題コース(概算)

瓶ビール、紹興酒、日本酒、各種サワー、果実酒、  
ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク  
なんでも飲み放題(120分) 4名様より承ります

2,600

#### 梅コース 3480円

三色拼盆	三種前菜の盛り合わせ
乾燒蝦仁	むきえびのチリソース
香炸子鷄	とり唐揚げ
香古老肉	すぶた
焼餃子	焼ぎょうざ
蜜花湯	たまごスープ
又焼炒飯	チャーシュー入り炒飯
杏仁豆腐	アンニンドーフ

6,230

#### 竹コース 4980円

四色拼盆	四種前菜の盛り合わせ
乾燒蝦仁	むきえびのチリソース
香古老肉	すぶた
時菜光魚	季節野菜とイカの炒め
香炸双味	二種類の揚げもの
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツ炒め
魚翅餃	ふかひれ餃子
海鮮羹	海の幸と豆腐のとろみスープ
蟹肉炒飯	蟹肉入りチャーハン
杏仁豆腐	アンニンドーフ